






紅茶の美味しいレシピ



ティーバッグで淹れる ホットティー

材料(1人前) :
ティーバッグ 1袋
水(水道水) 170cc

— 作り方 —

- 1 カップにお湯を注ぎあらかじめ温めておく。
- 2 汲みたての水を火にかけ、100円玉くらいの泡がでるくらいまで1~15分沸騰させる。
- 3 カップにティーバッグをいれ、沸騰したお湯を手早く注ぐ。
- 4 熱湯を注いだらすぐに受け皿などで蓋をして蒸らす。(蒸らし時間は CTC 製法などの細かい茶葉で1分程度、リーフタイプの茶葉で2~3分が目安)
- 5 時間がきたら受け皿をとり、ティーバッグを軽く数回振ってたら静かに取り出す。

Point

ティーバッグを取り出すときに、何度も強く振ったり、絞ったりするのは厳禁。余計な渋みがでてしまいます。